

Americka pita sa višnjama



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 150 g margarina
- 170 g brašna
- so

Fil:

- 50 g prezle
- 100 g mlevenih oraha
- 400 g višanja
- 150 g šecera
- 1 jajce
- šećer u prahu

Priprema

Umesiti margarin, brašno i so pa uviti testo u foliju i staviti pola sata u frižider.

Za to vreme ocistiti i ocediti višnje pa pomešati sa šećerom. Trecinu testa razviti i staviti u kalup za americku pitu. Posuti donju koru mlevenim orasima i prezlama pa staviti višnje. Ostatak testa razvuci i staviti preko višanja. Iseci višak testa i od toga napraviti cvet za sredinu testa. Viljuškom izbosti na nekoliko mesta. Pitu premazati jajetom i staviti da se pece. Kada se pita ohladi posuti je šećerom u prahu i iseci na trouglove.

Savet